SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

RACLETTE GRILL SRGS 1400 E1

GB IE NI
RACLETTE GRILL
User manual

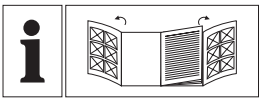
NL BE
GOURMETSET
Gebruiksaanwijzing

FR BE
RACLETTE-GRIL
Mode d'emploi

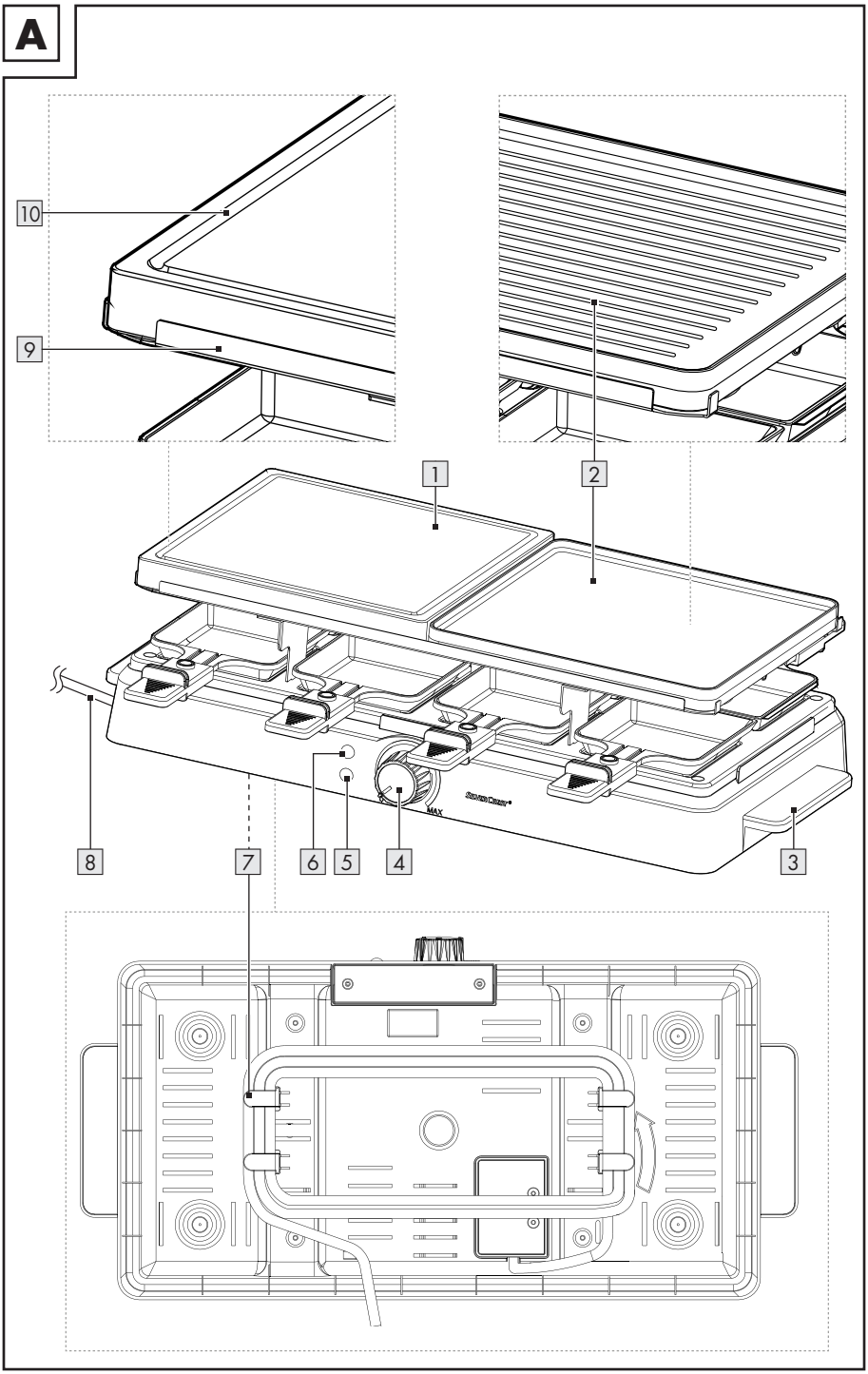
DE AT CH
RACLETTE-GRILL
Bedienungsanleitung

IAN 426901_2301

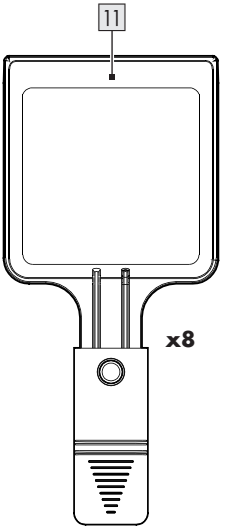
BE

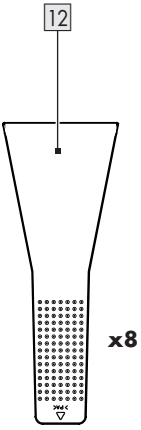


GB/IE/NI	User manual	Page	5
FR/BE	Mode d'emploi	Page	14
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	24
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	34


A
10
9
2
1
8
7
6
5
4
3
MAX

B





List of pictograms used ... Page 6
Introduction ... Page 7
Intended use ... Page 7
Scope of delivery ... Page 7
Parts list ... Page 7
Technical data ... Page 7
General safety instructions ... Page 7
First set-up of the product ... Page 9
Unpacking the product and basic cleaning ... Page 9
Setting up the product ... Page 10
Before first use ... Page 10
Operation ... Page 10
Heating up the product ... Page 10
Using the raclette ... Page 10
Using the grill ... Page 11
Switching off the product ... Page 11
Troubleshooting ... Page 11
Cleaning ... Page 11
Storage ... Page 12
Disposal ... Page 12
Warranty ... Page 13
Warranty claim procedure ... Page 13
Service ... Page 13

List of pictograms used

	DANGER! – Designating a hazard with high risk, which will result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of suffocation)		Danger – risk of electric shock!
	WARNING! – Designating a hazard with moderate risk, which can result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of electric shock)		**CAUTION!** **Hot surface** This symbol indicates a hot surface.
	CAUTION! – Designating a hazard with low risk, which could result in minor or moderate injury if not avoided (e.g. risk of scalding)		Use the product in dry indoor spaces only.
	NOTICE! – Warns of possible damage to property/the product if not avoided (e.g. risk of short circuit)		Alternating current/voltage
	INFO: This symbol with the "Info" signal word offers additional useful information.	**W**	Watt
	Never submerse the product in liquid. Never allow liquid to enter the product's housing.	**V**	Voltage
	Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.		The griddle 2 and the spatulas 12 are dishwasher-suitable.
CE	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.		Safety information Instructions for use

RACLETTE GRILL

Introduction

Congratulations on the purchase of your new RACLETTE GRILL, hereafter referred to only as "the product".

You have chosen a high-quality product. The user manual forms an integral part of this product. It contains important information on safety, operation and disposal. Prior to operation of the product, familiarise yourself with the product and all operation and safety notes.

For this purpose, carefully read the following operation instructions and safety notes.

Only use the product as described and for the applications stated. Keep this manual in a safe place. If you hand the product on to third parties, all documentation must be passed on as well.

Intended use

- This product is only intended for grilling and heating food indoors. Do not use the product for any other purpose.
- This product is only intended for private household use, not for commercial purposes.
- The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

Scope of delivery

1 Raclette grill (base, griddle and stone griddle)
8 Pans
8 Spatulas
1 Short manual

Parts list

Before reading, unfold the pages containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the product.

(Fig. A)

1 Stone griddle
2 Griddle
3 Handle
4 Temperature control
5 Heat-up indicator lamp (green)
6 Power indicator lamp (red)
7 Mains cord storage
8 Mains cord and mains plug
9 Guide rail
10 Grease drainage

(Fig. B)

11 Pan
12 Spatula

Technical data

Model number	
with VDE plug:	HG10458
with BS plug:	HG10458-BS
with CH plug:	HG10458-CH
Rated voltage:	220–240 V~, 50–60 Hz
Rated power consumption:	1400 W
Protection class:	I
Certification	
HG10458:	GS (TÜV SÜD)
HG10458-BS:	–
HG10458-CH:	–

⚠ General safety instructions

BEFORE USING THE PRODUCT, FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the warranty claim becomes invalid! No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

Children and persons with disabilities

⚠ WARNING! RISK OF LOSS OF LIFE OR ACCIDENT TO INFANTS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material.

The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers.

Always keep children away from the packaging material.

- This product may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge only if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the product and have understood the potential risks.
- Children must not play with the product.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 years must be kept away from the product and the mains cord.
- After use, allow the product to cool down completely before cleaning it. Risk of burns!
- If possible, set up the product close to a mains socket. Ensure that the mains plug is quickly reachable in case of danger, and that the mains cord poses no risk of tripping.
- Provide a stable location for the product.

Electrical safety

⚠ DANGER! Risk of electric shock!

- To avoid potential risks, if the mains cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- Do not allow the mains cord to come into contact with hot product parts. Never use the product near naked flames, a hotplate or a heated oven.

- Do not expose the product to rain, and never use it in a humid or wet environment. Ensure that the mains cord never becomes wet or moist during operation.
- Check the product for visible external damage before use. Do not operate a product that has been damaged or dropped.
- The mains cord must be checked for signs of damage at regular intervals. If the mains cord is damaged, the product may no longer be used.
- The product must be connected to a mains socket with a protective earth.

Never immerse the product in water or any other liquid! There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.

CAUTION!
Hot surface!
The surfaces of the product are liable to get hot during use.

- While the product is in use, touch only the temperature control and the handles at the sides.

⚠NOTICE! Risk of property damage!

- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the product.
- Never leave the product unattended during operation.
- To protect the non-stick coating on the pans and the griddle, do not use metallic tools such as knives, forks, etc.
- Operate the product only with the original accessories supplied.
- After use, always clean the product as described in the "Cleaning" chapter.

⚠WARNING! Risk of fire!

- Never place the product underneath wall cupboards or next to curtains, cupboard walls or other flammable objects.
- Always place the product on a heat-resistant surface.

First set-up of the product

Unpacking the product and basic cleaning

1. Take the product out of the packaging and remove all packaging materials and plastic wrappings.
2. Check to make sure that all listed parts are included (see "Scope of delivery").

3. Check whether the product and all parts are in good condition, if any damage or defect is detected, do not use the product, but follow the procedure described in chapter "Warranty".
4. Before first use, clean all parts of the product as described in the chapter "Cleaning".

Setting up the product

INFO:

- Do not place the product directly next to a wall or a cupboard. Each person should have unimpaired access to the pans 11.
- The griddle 2 can be used on both sides. If you use the grooved side of the griddle, your food will have the typical grill pattern.

1. Place the product on a clean and level heat-resistant surface.
2. Place the stone griddle 1 on one side of the product between the guide rails 9. The grease drainage 10 must face upwards.
3. Place the griddle 2 on the other side.
4. Position the pans 11 inside the product.

Before first use

CAUTION! Hot surface!

- The surfaces of the product are liable to get hot during use. Touch only the temperature control 4 and the handles 3 at the sides.
- The pans 11 become very hot during use. Hold the pans only by the handle.

INFO: The first time the product heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

1. Insert the mains plug 8 into a mains socket. The power indicator lamp 6 lights up red.
2. Turn the temperature control 4 to the **MAX** position. The heat-up indicator lamp 5 lights up green. The product is heating up.
3. Switching off: Turn the temperature control 4 after 20 minutes to the **0** position.
4. Disconnect the mains plug 8 from the mains socket. The power indicator lamp 6 goes off.
5. Allow the product to cool down completely.
6. Clean the product (see "Cleaning").

Operation

Heating up the product

INFO:

- The heat-up indicator lamp 5 lights up and goes off several times during the heating process. This is not a product malfunction! It merely indicates that the product is maintaining the set temperature.
- Depending on the room temperature, heating up starts at different positions on the temperature control 4.
- Do not insert the pans 11 into the product while the product is heating up.

1. Select the side of the griddle 2 that you want to use.
2. Lightly oil the upper surfaces of the stone griddle 1, the griddle 2 as well as the inside of the pans 11.
3. Insert the mains plug 8 into a mains socket. The power indicator lamp 6 lights up red.
4. Turn the temperature control 4 to the **MAX** position. The heat-up indicator lamp 5 lights up green. The product is heating up.
   The following table shows the required heating times depending on the function:

Function	Heating time
Raclette	10 min
Grill food on griddle 2	10 min
Grill food on stone griddle 1	30 min

Using the raclette

INFO:

- Do not overfill the pans 11. Otherwise the food could get too close to the heating elements.

- Regularly check if the content of the pans [11] is already cooked. Leaving the pans for too long inside the product could burn the food.
- Do not push used, empty pans [11] into the product. Any remaining food in the pans could burn on.
- Because of the non-stick coating in the pans [11], it is not necessary to regrease them before every use.

1. Fill the pans [11] with the desired ingredients.
2. Insert the pans [11] into the slight recesses inside the product.
3. Turn the temperature control [4] as required:

Turning direction	Setting
Counter-clockwise	Decrease temperature
Clockwise	Increase temperature

4. Remove the pans [11] from the product as soon as the contents are cooked.
5. Use the spatula [12] to empty the contents of the pan [11] onto your plate.
6. Refill the pan [11] and insert the pan back into the product.

Using the grill

INFO:

- Use the griddle [2] and the stone griddle [1] to simultaneously grill meat, vegetables or small pieces of fruit to accompany the raclette.
- Do not use metal implements such as knives, forks, etc. to remove food from the griddle [2]. This could damage the non-stick coating. If the non-stick coating is damaged, stop using the griddle.
- Over time, the stone griddle [1] may become slightly discoloured. This does not impair the functionality of the stone griddle.
- Do not allow the grease drainage [10] to overflow. Remove the accumulated oil or residue when the fat drainage is almost full and after cooking.

1. Place the food onto the stone griddle [1] and the griddle [2]. Turn the food occasionally as required.
2. Turn the temperature control [4] as required:

Turning direction	Setting
Counter-clockwise	Decrease temperature
Clockwise	Increase temperature

3. Remove the food from the stone griddle [1] and the griddle [2] as soon as it is cooked.

Switching off the product

1. Switching off: Once you are finished using the product, turn the temperature control [4] to the **0** position.
2. Disconnect the mains plug [8] from the mains socket. The power indicator lamp [6] goes off.
3. Allow the product to cool down completely.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Action
The product is not working.	The mains plug [8] is not connected to the mains socket.	Connect the mains plug [8] to a mains socket.
	The mains socket is defective.	Use a different mains socket.
	The product is defective.	Contact the customer service.

Cleaning

DANGER! Risk of electric shock!

- Before cleaning the product, disconnect the mains plug [8] from the mains socket.
- Never immerse the product in water or any other liquid.

WARNING! Risk of burns! Always allow the product to cool down before cleaning. Otherwise there is a risk of burns.

NOTICE! Risk of property damage!

- Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These can damage the surface of the product.

Suitable for dishwashers	
Product	No
Stone griddle [1]	No
Griddle [2]	Yes
Pan [11]	No
Spatula [12]	Yes

Part	Cleaning
Product	1. Remove any dirt that is stuck on the product with a brush or a plastic scraper. 2. Wipe the housing, the guide rail [9] and the heating elements with a moist cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth. Wipe off with clear water. 3. After cleaning: Dry all parts properly.
Accessories	ⓘ **INFO:** The griddle [2] and the spatulas [12] can be cleaned in the dishwasher. Do not jam the spatulas in the dishwasher. Use the upper basket in the dishwasher if possible. 1. Clean the griddle [2], the spatulas [12] and the pans [11] in warm soapy water. Rinse the parts with clear water. 2. After cleaning: Dry all parts properly.
Stone griddle [1]	ⓘ **INFO:** □ Do not immerse the hot stone griddle [1] in water or other liquids. Otherwise, the stone griddle may crack and break. □ Clean the stone griddle [1] as soon as it has cooled down to ambient temperature. This makes food residues easier to remove. □ If required, use a soft, non-abrasive sponge to clean the stone griddle [1]. □ The stone griddle [1] takes longer to dry. □ If discoloured, the stone griddle [1] may first be cleaned with fine sandpaper, and then with a brush. □ Do not use any chemical substances or detergents as the stone griddle [1] will absorb them and affect the taste of the food during the next cooking. 1. Use a sponge to wipe the stone griddle [1] with warm soapy water. Rinse the stone griddle with clear water. 2. After cleaning: Dry the stone griddle [1] properly.

● Storage

1. Before storage: Clean the product and all accessories.
2. Store the empty pans [11] inside the product.
3. Wind up the mains cord [8] onto the mains cord storage [7] (Fig. A).
4. Store the product in the original packaging when it is not in use.
5. Store the product at a dry location out of the reach of children.

● Disposal

Packaging:

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.

Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning: 1–7: plastics/20–22: paper and fibreboard/80–98: composite materials.

Product:

Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.

To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

● Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

● Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your claim, observe the following instructions:

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 426901_2301) available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the user manual (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, contact the service department listed below either by telephone or by e-mail.

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase (sales receipt) and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

● Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0800 0569216
E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE **Service Ireland**
Tel.: 1800 200736

NI **Service Northern Ireland**
Tel.: 0800 0927852
E-Mail: owim@lidl.ie

CE

Liste des pictogrammes/symboles utilisés ... Page 15
Introduction ... Page 16
Utilisation conforme aux prescriptions ... Page 16
Contenu de l'emballage ... Page 16
Liste des pièces ... Page 16
Données techniques ... Page 16
Consignes générales de sécurité ... Page 16
Mise en service ... Page 19
Déballage du produit et premier nettoyage ... Page 19
Positionnement du produit ... Page 19
Avant la première utilisation ... Page 19
Fonctionnement ... Page 20
Chauffer le produit ... Page 20
Utilisation de la raclette ... Page 20
Utilisation du gril ... Page 20
Éteindre le produit ... Page 21
Dépannage ... Page 21
Nettoyage ... Page 21
Rangement ... Page 22
Mise au rebut ... Page 22
Garantie ... Page 23
Faire valoir sa garantie ... Page 23
Service après-vente ... Page 23

Liste des pictogrammes/symboles utilisés

	DANGER ! – Indique un danger avec un risque élevé, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (p. ex. risque d'asphyxie)		Danger – risque d'électrocution !
	AVERTISSEMENT ! – Indique un danger avec un risque modéré, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (p. ex. risque de décharge électrique)		**PRUDENCE !** **Surface chaude** Ce symbole indique une surface chaude.
	PRUDENCE ! – Indique un danger avec un faible risque, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner une blessure légère à modérée (p. ex. risque de brûlure)		Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.
	ATTENTION ! – Avertit d'éventuels dommages matériels (p. ex. risque de court-circuit)		Courant alternatif/tension alternative
	INFO : Ce symbole avec ce signal important « Info » propose plus d'informations utiles.	**W**	Watt
	Ne plongez pas le produit dans des liquides. Ne laissez pas de liquides pénétrer dans le boîtier du produit.	**V**	Tension
	Convient pour les aliments Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.		Le gril 2 et la spatule 12 sont prévues pour aller au lave-vaisselle.
CE	Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.		Consignes de sécurité Instructions de manipulation

RACLETTE-GRIL

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau RACLETTE-GRIL, désigné uniquement par « produit » ci-dessous.

Vous avez choisi un produit d'excellente qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Ce document contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Avant l'utilisation du produit, familiarisez-vous avec le produit et toutes les instructions d'utilisation et consignes de sécurité. C'est pourquoi il est utile de lire attentivement les instructions suivantes concernant l'utilisation et les consignes de sécurité.

Utilisez le produit uniquement comme décrit et pour les domaines d'application indiqués. Conservez ce document dans un endroit sûr. Remettez impérativement tous les documents en cas de transmission du produit à des tiers.

● Utilisation conforme aux prescriptions

- Ce produit est uniquement destiné à griller et à cuire des aliments à l'intérieur. N'utilisez pas le produit à d'autres fins.
- Ce produit n'est prévu que pour une utilisation domestique ; il n'est pas approprié à des fins commerciales.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

● Contenu de l'emballage

1 Raclette-gril (base, gril et pierre de cuisson)
8 Poêlons
8 Spatules
1 Guide de démarrage rapide

● Liste des pièces

Avant de lire, dépliez la page des illustrations et familiarisez-vous avec toutes les fonctionnalités du produit.

(Fig. A)

1 Pierre de cuisson
2 Gril
3 Poignée
4 Thermostat
5 Témoin de chauffe (vert)
6 Voyant de contrôle secteur (rouge)
7 Enroulement du cordon
8 Cordon d'alimentation avec fiche secteur
9 Rail de guidage
10 Écoulement de la graisse

(Fig. B)

11 Poêlon
12 Spatule

● Données techniques

Numéro de modèle	
avec fiche secteur VDE :	HG10458
avec fiche secteur BS :	HG10458-BS
avec fiche secteur CH :	HG10458-CH
Tension nominale :	220–240 V~, 50–60 Hz
Consommation d'énergie :	1400 W
Classe de protection :	I
Certification	
HG10458 :	GS (TÜV SÜD)
HG10458-BS :	–
HG10458-CH :	–

⚠ Consignes générales de sécurité

AVANT D'UTILISER LE PRODUIT, FAMILIARISEZ-VOUS AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE FONCTIONNEMENT ! TRANSMETTEZ TOUS LES DOCUMENTS CONCERNANT LE PRODUIT LORSQUE VOUS LE DONNEZ À UN TIERS !

Dans le cas de dommages résultant du non-respect des instructions du mode d'emploi, le recours à la garantie est annulé ! Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée dans le cas de dommages aux biens et aux personnes résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

Enfants et personnes atteintes d'un handicap

⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENTS POUR LES BÉBÉS ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage.
Les matériaux d'emballage représentent un risque d'asphyxie.
Les enfants sous-estiment fréquemment les dangers en résultant.
Maintenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.

- Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans ainsi par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et/ou des connaissances réduites, seulement s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et ont compris les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Les enfants qui ont moins de 8 ans doivent être tenus hors de la portée du produit et du cordon d'alimentation.
- Laissez le produit refroidir avant de le nettoyer ! Risque de brûlures !
- Dans la mesure du possible, placez le produit à proximité d'une prise de courant. Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et que le cordon d'alimentation ne risque pas de faire trébucher.

- Assurez-vous que le produit soit stable.

Sécurité électrique

⚠ DANGER ! Risque d'électrocution !

- Si le cordon d'alimentation de ce produit est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente soit par une main d'œuvre qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Protégez le cordon d'alimentation de tout contact avec des parties chaudes du produit. N'utilisez jamais le produit à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'un four chauffé.
- N'exposez pas le produit à la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant l'utilisation.
- Avant utilisation, contrôlez le produit pour détecter des dommages visibles de l'extérieur. Ne faites pas fonctionner un produit endommagé ou qui est tombé.
- Le cordon d'alimentation doit être régulièrement contrôlé afin de déceler tout signe de détérioration. Il ne faut plus utiliser le produit si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Le produit doit être raccordé à une prise de courant avec conducteur de protection.

Ne plongez jamais le produit dans de l'eau ou tout autre liquide ! Il peut y avoir un danger de mort par électrocution si, pendant le fonctionnement, des restes de liquide touchent des pièces sous tension.

PRUDENCE ! Surface chaude !
Les surfaces du produit peuvent devenir brûlantes pendant l'utilisation.

- Pendant le fonctionnement, ne touchez que le thermostat et les poignées latérales.

⚠ ATTENTION ! Risque de dégâts matériels !

- N'utilisez pas de minuterie externe ou de système de télécommande séparé pour faire fonctionner le produit.

- Il est interdit de laisser le produit sans surveillance lors de son utilisation.
- Protégez le revêtement antiadhésif des poêlons et du gril en n'utilisant pas d'ustensiles métalliques tels que couteau, fourchette, etc.
- Utilisez le produit exclusivement avec les accessoires d'origine livrés avec le produit.
- Nettoyez le produit et les accessoires après chaque utilisation comme décrit au chapitre « Nettoyage ».

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !

- Ne placez jamais le produit sous des armoires suspendues ou à côté de rideaux, de parois d'armoire ou d'autres objets inflammables.
- Placez le produit uniquement sur un support résistant à la chaleur.

Mise en service

Déballage du produit et premier nettoyage

1. Sortez le produit de l'emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et films de protection du produit.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et que le contenu de l'emballage listé est complet (voir « Contenu de l'emballage »).
3. Vérifiez si le produit et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez une détérioration ou un défaut, n'utilisez pas le produit mais procédez comme décrit au chapitre « Garantie ».
4. Nettoyez toutes les pièces du produit comme décrit au chapitre « Nettoyage » avant la première utilisation.

Positionnement du produit

ⓘ INFO :

- Ne placez jamais le produit directement contre un mur ou une armoire. Toutes les personnes doivent pouvoir accéder sans problème aux poêlons [11].
- Le gril [2] s'utilise des deux côtés. La surface du gril striée vous permet d'obtenir le motif de gril typique sur les aliments.

1. Placez le produit sur une surface résistante à la chaleur, propre et plane.
2. Placez la pierre de cuisson [1] sur le côté du produit de votre choix entre les rails de guidage [9]. L'écoulement de la graisse [10] doit être orienté vers le haut.
3. Placez le gril [2] de l'autre côté.
4. Insérez les poêlons [11] dans le produit.

Avant la première utilisation

⚠ PRUDENCE ! Surface chaude !

- Les surfaces du produit peuvent devenir brûlantes pendant l'utilisation. Ne touchez que le thermostat [4] et les poignées [3] latérales.
- Les poêlons [11] deviennent très chauds pendant le fonctionnement. Ne touchez les poêlons que par la poignée.

ⓘ INFO : Lorsque le produit chauffe pour la première fois, il peut y avoir un léger dégagement de fumée et d'odeur dû aux résidus de fabrication. C'est normal et sans aucun danger. Veillez à une aération suffisante, ouvrez par exemple une fenêtre.

1. Branchez la fiche secteur [8] sur une prise de courant. Le voyant de contrôle secteur [6] s'allume en rouge.

2. Tournez le thermostat [4] sur la position **MAX**. Le témoin de chauffe [5] s'allume en vert. Le produit chauffe.
3. Éteindre : Au bout de 20 minutes, tournez le thermostat [4] sur la position **0**.
4. Débranchez la fiche secteur [8] de la prise de courant. Le voyant de contrôle secteur [6] s'éteint.
5. Laissez le produit complètement refroidir.
6. Nettoyez le produit (voir « Nettoyage »).

Fonctionnement

Chauffer le produit

INFO :

- Le témoin de chauffe [5] s'allume et s'éteint régulièrement. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit, mais cela indique que le produit maintient la température réglée.
- En fonction de la température ambiante, le chauffage peut commencer à différentes positions du thermostat [4].
- N'insérez pas les poêlons [11] dans le produit pendant qu'il est en train de chauffer.

1. Choisissez le côté du gril [2] que vous souhaitez utiliser.
2. Graissez légèrement le dessus de la pierre de cuisson [1], le gril [2], ainsi que l'intérieur des poêlons [11].
3. Branchez la fiche secteur [8] sur une prise de courant. Le voyant de contrôle secteur [6] s'allume en rouge.
4. Tournez le thermostat [4] sur la position **MAX**. Le témoin de chauffe [5] s'allume en vert. Le produit chauffe.
   Le tableau suivant indique les temps de chauffe nécessaires selon la fonction :

Fonction	Temps de chauffe
Raclette	10 min
Grillade sur le gril [2]	10 min
Grillade sur la pierre de cuisson [1]	30 min

Utilisation de la raclette

INFO :

- Ne surremplissez pas les poêlons [11]. Dans le cas contraire, les aliments pourraient arriver trop près des éléments chauffants.
- Vérifiez régulièrement si le contenu des poêlons [11] est déjà cuit. Si vous laissez les poêlons trop longtemps dans le produit, les aliments risquent de brûler.
- N'insérez pas de poêlons [11] utilisés et vides dans le produit. Les restes d'aliments dans le poêlon pourraient brûler.
- Le revêtement antiadhésif dans les poêlons [11] fait qu'il n'est pas nécessaire de les graisser à nouveau avant chaque utilisation.

1. Remplissez les poêlons [11] avec les ingrédients souhaités.
2. Insérez les poêlons [11] dans les légers renfoncements du produit.
3. Tournez le thermostat [4] sur la position choisie :

Sens de rotation	Réglage
Tourner dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre	Diminuer la température
Dans le sens des aiguilles d'une montre	Augmenter la température

4. Retirez les poêlons [11] du produit dès que les ingrédients sont cuits.
5. Utilisez les spatules [12] pour faire glisser le contenu du poêlon [11] dans votre assiette.
6. Remplissez à nouveau le poêlon [11] et replacez-le dans le produit.

Utilisation du gril

INFO :

- Utilisez le gril [2] et la pierre de cuisson [1] pour griller simultanément de la raclette, de la viande, des légumes ou des petits morceaux de fruits.

- N'utilisez pas d'outils métalliques comme un couteau, une fourchette, etc. lorsque vous retirez des aliments du gril [2], car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif. Si le revêtement antiadhésif est endommagé, n'utilisez plus le gril.
- La pierre de cuisson [1] peut se colorer légèrement au fil du temps. Cela ne signifie pas que le fonctionnement de la pierre de cuisson est altéré.
- Ne laissez pas l'écoulement de graisse [10] déborder. Videz l'huile accumulée ou les résidus lorsque l'écoulement de graisse est presque plein, ainsi qu'après la cuisson.

1. Placez les aliments sur la pierre de cuisson [1] et le gril [2]. Retournez les aliments de temps en temps.
2. Tournez le thermostat [4] sur la position choisie :

Sens de rotation	Réglage
Tourner dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre	Diminuer la température
Dans le sens des aiguilles d'une montre	Augmenter la température

3. Retirez les aliments de la pierre de cuisson [1] et du gril [2] dès qu'ils sont cuits.

Éteindre le produit

1. Éteindre : Lorsque vous n'utilisez plus le produit, tournez le thermostat [4] sur la position **0**.
2. Débranchez la fiche secteur [8] de la prise de courant. Le voyant de contrôle secteur [6] s'éteint.
3. Laissez le produit complètement refroidir.

Dépannage

Problème	Cause possible	Action
Le produit ne fonctionne pas.	La fiche secteur [8] n'est pas branchée sur la prise de courant.	Branchez la fiche secteur [8] sur une prise de courant.
	La prise de courant est défectueuse.	Utilisez une autre prise de courant.
	Le produit est défectueux.	Contactez le service après-vente.

Nettoyage

⚠ **DANGER ! Risque d'électrocution !**

- Débranchez la fiche secteur [8] de la prise de courant avant chaque nettoyage.
- Ne plongez jamais le produit dans de l'eau ou tout autre liquide.

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !** Laissez toujours refroidir le produit avant de le nettoyer. Il y a un risque de brûlure.

⚠ **ATTENTION ! Risque de dégâts matériels !**

- N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif ou agressif. Ce genre de produits pourrait endommager la surface du produit.

Adapté au lave-vaisselle	
Produit	Non
Pierre de cuisson [1]	Non
Gril [2]	Oui
Poêlon [11]	Non
Spatule [12]	Oui

Pièce	Nettoyage
Produit	1. Éliminez soigneusement les résidus sur le produit à l'aide d'une brosse ou d'un grattoir en matière plastique. 2. Essuyez le boîtier, le rail de guidage [9] et les éléments chauffants avec un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle doux sur votre chiffon. Rincez avec un chiffon imbibé d'eau claire. 3. Après le nettoyage : Séchez bien le produit.
Accessoires	ⓘ **INFO :** Le gril [2] et les spatules [12] peuvent être lavés au lave-vaisselle. Ne coincez pas les spatules dans le lave-vaisselle. Utilisez si possible le panier supérieur du lave-vaisselle. 1. Lavez le gril [2], les spatules [12] et les poêlons [11] dans de l'eau de vaisselle chaude. Rincez les pièces à l'eau claire. 2. Après le nettoyage : Séchez bien toutes les pièces.
Pierre de cuisson [1]	ⓘ **INFO :** □ Ne plongez jamais la pierre de cuisson [1] brûlante dans de l'eau ou d'autres liquides. Sinon, la pierre de cuisson risque de se fissurer et de se briser. □ Nettoyez la pierre de cuisson [1] dès qu'elle a refroidi à température ambiante. Il est alors plus facile d'enlever les restes d'aliments. □ Si nécessaire, utilisez une éponge douce et non abrasive pour nettoyer la pierre de cuisson [1]. □ La pierre de cuisson [1] a besoin de plus de temps pour sécher. □ Si des colorations apparaissent, la pierre de cuisson [1] peut être nettoyée d'abord avec un papier de verre fin, et ensuite avec une brosse. □ N'utilisez pas de produits chimiques ou de détergents, car la pierre de cuisson [1] les absorbera. Cela peut affecter le goût des aliments à cuire lors de la cuisson suivante. 1. Utilisez une éponge pour nettoyer la pierre de cuisson [1] avec de l'eau de vaisselle chaude. Rincez la pierre de cuisson à l'eau claire. 2. Après le nettoyage : Séchez bien la pierre de cuisson [1].

● Rangement

1. Avant le rangement : Nettoyer le produit et tous les accessoires.
2. Insérez les poêlons [11] vides dans le produit pour le stockage.
3. Roulez le cordon d'alimentation [8] sur l'enroulement du cordon [7] (Fig. A).
4. Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsque vous ne l'utilisez pas.
5. Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.

● Mise au rebut

Emballage :

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.

Veuillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abbréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1–7 : plastiques/20–22 : papiers et cartons/80–98 : matériaux composite.

Produit :

Votre mairie ou votre municipalité vous renseignera sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.

Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

● Garantie

Le produit a été fabriqué avec soin selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériel ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie débute à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse original dans un endroit sûr, car ce document est nécessaire comme preuve d'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériel ou de fabrication dans les 3 ans suivant la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons – selon notre choix – gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par un recours à la garantie accordé. Ceci s'applique également aux pièces remplacées et réparées.

La garantie prend fin si le produit a été endommagé, s'il a été utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériel et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit qui sont soumises à une usure normale et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par ex. piles, accus, tuyaux, cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces cassables, par ex. les interrupteurs ou les pièces en verre.

● Faire valoir sa garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre recours, respectez les instructions suivantes :

Conservez le ticket de caisse original et le numéro d'article (IAN 426901_2301) comme preuve d'achat.

Vous trouverez le numéro d'article sur la plaque signalétique, une gravure sur le produit, la page de couverture du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou en dessous du produit.

Si des dysfonctionnements ou d'autres défauts venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le service après-vente cité ci-dessous par téléphone ou par mail.

Dès que le produit a été enregistré comme défectueux, vous pouvez le renvoyer gratuitement à l'adresse du service après-vente qui vous a été communiquée. Veillez à joindre la preuve d'achat originale (ticket de caisse) ainsi qu'une brève description écrite détaillant tous les défauts et le moment où ils sont survenus.

● Service après-vente

(FR) **Service après-vente France**
Tél.: 0800904879
E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) **Service après-vente Belgique**
Tél.: 080071011
Tél.: 80023970 (Luxembourg)
E-Mail: owim@lidl.be

CE

Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen . . . . . Pagina 25
Inleiding . . . . . Pagina 26
Beoogd gebruik . . . . . Pagina 26
Leveringsomvang . . . . . Pagina 26
Lijst van onderdelen . . . . . Pagina 26
Technische gegevens . . . . . Pagina 26
Algemene veiligheidsaanwijzingen . . . . . Pagina 26
Ingebruikname . . . . . Pagina 29
Product uitpakken en grondig reinigen . . . . . Pagina 29
Product neerzetten . . . . . Pagina 29
Voor het eerste gebruik . . . . . Pagina 29
Bediening . . . . . Pagina 30
Het product verwarmen . . . . . Pagina 30
Raclette gebruiken . . . . . Pagina 30
De grill gebruiken . . . . . Pagina 30
Product uitschakelen . . . . . Pagina 31
Probleemoplossing . . . . . Pagina 31
Schoonmaken . . . . . Pagina 31
Opbergen . . . . . Pagina 32
Afvoer . . . . . Pagina 32
Garantie . . . . . Pagina 33
Afwikkeling in geval van garantie . . . . . Pagina 33
Service . . . . . Pagina 33

Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen

	GEVAAR! – Duidt op een gevaar met een hoog risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. verstikkingsgevaar)		Gevaar – kans op elektrische schokken!
	WAARSCHUWING! – Duidt op een gevaar met een middelmatig risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. gevaar voor elektrische schokken)		**VOORZICHTIG!** **Heet oppervlak** Dit symbool geeft aan dat er een heet oppervlak aanwezig is.
	VOORZICHTIG! – Duidt op een gevaar met een laag risico dat licht tot matig letsel tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. verbrandingsgevaar)		Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	OPGELET! – Waarschuwt voor mogelijke schade aan eigendommen (bijv. risico op kortsluiting)		Wisselstroom/-spanning
	INFO: Dit symbool met de aanduiding "Info" duidt op verdere nuttige informatie.	**W**	Watt
	Dompel het product niet onder in vloeistoffen. Zorg ervoor dat geen vloeistoffen in de behuizing van het product binnendringen.	**V**	Spanning
	Geschikt voor levensmiddelen Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.		De grillplaat 2 en de spatel 12 zijn geschikt om in de vaatwasser schoon te worden gemaakt.
CE	Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.		Veiligheidsaanwijzingen Handelingsaanwijzingen

GOURMETSET

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe GOURMETSET, hierna uitsluitend "product" genoemd.

U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een vast bestanddeel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, bediening en verwijdering. Maak u vertrouwd met het product en met alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product gaat gebruiken. Lees voor dit doel de volgende instructies met betrekking tot de bediening en de veiligheidsaanwijzingen zorgvuldig door.

Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

Beoogd gebruik

- Dit product is bestemd voor het grillen en koken van levensmiddelen. Gebruik het product niet voor andere doeleinden.
- Dit product is alleen geschikt voor huishoudelijk en niet voor commercieel gebruik.
- De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van ondeskundig gebruik.

Leveringsomvang

1 Gourmetset (basis, grillplaat en steenplaat)
8 Pannen
8 Spatel
1 Beknopte handleiding

Lijst van onderdelen

Vouw voor het lezen de bladzijden met de afbeeldingen uit en maak uzelf daarna vertrouwd met alle functionaliteit van het product.

(Afb. A)

1 Steenplaat
2 Grillplaat
3 Handgreep
4 Thermostaat
5 Opwarmcontrolelampje (groen)
6 Netcontrolelampje (rood)
7 Kabelopslag
8 Aansluitsnoer met netstekker
9 Geleiderail
10 Vetafvoer

(Afb. B)

11 Pan
12 Spatel

Technische gegevens

Modelnummer	
met VDE-netstekker:	HG10458
met BS-netstekker:	HG10458-BS
met CH-netstekker:	HG10458-CH
Nominale spanning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Energieverbruik:	1400 W
Beschermingsklasse:	I
Certificering	
HG10458:	GS (TÜV SÜD)
HG10458-BS:	–
HG10458-CH:	–

Algemene veiligheidsaanwijzingen

MAAK UZELF, VOORDAT U HET PRODUCT GEBRUIKT, VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDS- EN BEDIENINGSAANWIJZINGEN! ALS U DIT PRODUCT AAN IEMAND ANDERS DOORGEEFT, GEEF DAN OOK ALLE DOCUMENTATIE MEE!

In geval van schade als gevolg van het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing vervalt uw aanspraak op garantie! Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor gevolgschade! Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor materiële schade of persoonlijk letsel, die ontstaat als gevolg van ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsaanwijzingen!

Kinderen en personen met beperkingen

⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLEN VOOR BABY'S EN KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal.
Het verpakkingsmateriaal vormt een verstikkingsgevaar.
Kinderen onderschatten vaak de daaraan verbonden gevaren.
Houd kinderen altijd uit de buurt van verpakkingsmateriaal.

- Dit product mag door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden als ze onder supervisie staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van het product en begrepen hebben welke gevaren uit dat gebruik voortvloeien.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Schoonmaken en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het product en het aansluitsnoer worden gehouden.
- Laat het product na het gebruik afkoelen voordat u het schoon gaat maken! Verbrandingsgevaar!
- Plaats het product indien mogelijk in de buurt van een stopcontact. Zorg ervoor dat de netstekker in geval van gevaar snel bereikbaar is en dat het aansluitsnoer geen struikelgevaar kan vormen.
- Zorg er altijd voor dat het product stevig staat.

Elektrische veiligheid

⚠ GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

- Als het aansluitsnoer van dit product beschadigd wordt, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Bescherm het aansluitsnoer tegen contact met hete productonderdelen. Gebruik het product nooit in de omgeving van een open vlam, een kookplaat of een verwarmde oven.
- Stel het product niet bloot aan regen en gebruik het niet in een vochtige of natte omgeving. Let erop dat tijdens het gebruik het aansluitsnoer niet nat of vochtig wordt.
- Controleer het product voor gebruik op zichtbare schade aan de buitenkant. Gebruik het product niet als het beschadigd of op de grond gevallen is.
- Het aansluitsnoer moet regelmatig worden gecontroleerd op tekenen van beschadiging. Als het aansluitsnoer beschadigd is, mag het product niet meer worden gebruikt.
- Het product moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.

Dompel het product nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Levensgevaar door elektrische schokken kan zich voordoen als vloeibare resten tijdens het bedrijf worden overgebracht op onder spanning staande onderdelen.

VOORZICHTIG! Heet oppervlak!
De oppervlakken van het product kunnen tijdens het gebruik heet worden.

- Raak tijdens het bedrijf alleen de thermostaat en de handgrepen aan de zijkant aan.

⚠ OPGELET! Kans op materiële schade!

- Gebruik geen externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem om het product te bedienen.
- Laat het product nooit zonder toezicht tijdens het bedrijf.

- Bescherm de antiaanbaklaag van de pannen en de grillplaat door geen metalen gereedschappen zoals messen, vorken, enzovoort te gebruiken.
- Gebruik het product uitsluitend met de meegeleverde originele accessoires.
- Maak het product en de accessoires na elk gebruik schoon zoals beschreven in het hoofdstuk "Schoonmaken".

⚠ WAARSCHUWING! Brandgevaar!

- Plaats het product nooit onder een wandkast of in de buurt van gordijnen, kasten of andere brandbare voorwerpen.
- Zet het product alleen op een warmtebestendig oppervlak.

Ingebruikname

Product uitpakken en grondig reinigen

1. Haal het product uit de verpakking. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en beschermfolie.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en of de beschrijving van het meegeleverde volledig is (zie "Leveringsomvang").
3. Controleer of het product en alle onderdelen in goede staat zijn. Mocht u een beschadiging of een defect vaststellen, gebruik het product dan niet, maar ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Garantie".
4. Maak voor het eerste gebruik alle onderdelen van het product schoon zoals dat in het hoofdstuk "Schoonmaken" staat beschreven.

Product neerzetten

ⓘ INFO:

- ☐ Plaats het product nooit direct tegen een muur of een kast. Alle personen moeten de pannen [11] gemakkelijk kunnen bereiken.
- ☐ De grillplaat [2] is aan beide kanten bruikbaar. Met het gegroefde grilloppervlak krijgt u het typische grillpatroon op het te bakken materiaal.

1. Plaats het product altijd op een hittebestendige, schone en horizontale ondergrond.
2. Plaats de steenplaat [1] aan een willekeurige kant van het product tussen de geleiderails [9]. De vetafvoer [10] moet naar boven wijzen.
3. Plaats de grillplaat [2] op de andere kant.
4. Schuif de pannen [11] in het product.

Voor het eerste gebruik

⚠ VOORZICHTIG! Heet oppervlak!

- De oppervlakken van het product kunnen tijdens het gebruik heet worden. Raak alleen de thermostaat [4] en de handgrepen [3] aan de zijkant aan.
- De pannen [11] worden zeer heet tijdens het bedrijf. Houd de pannen alleen aan de handgreep vast.

ⓘ INFO: Wanneer het product voor de eerste keer wordt verwarmd, kunnen productiegerelateerde resten lichte rook en geur veroorzaken. Dit is normaal en volledig onschadelijk. Zorg voor voldoende ventilatie door bijvoorbeeld een raam te openen.

1. Steek de netstekker [8] in een stopcontact. Het netcontrolelampje [6] licht rood op.
2. Draai de thermostaat [4] naar stand **MAX**. Het opwarmcontrolelampje [5] licht groen op. Het product wordt opgewarmd.
3. Uitschakelen: Draai de thermostaat [4] na 20 minuten naar stand **0**.
4. Trek de netstekker [8] uit het stopcontact. Het netcontrolelampje [6] dooft.
5. Laat het product volledig afkoelen.
6. Reinig het product (zie "Schoonmaken").

Bediening

Het product verwarmen

INFO:

- Het opwarmcontrolelampje [5] licht tussentijds herhaaldelijk op en dooft weer. Dit is geen storing van het product, maar geeft aan dat het product de ingestelde temperatuur handhaaft.
- Afhankelijk van de omgevingstemperatuur kan de verwarming op verschillende posities van de thermostaat [4] starten.
- Plaats de pannen [11] niet in het product terwijl het product aan het opwarmen is.

1. Selecteer de kant van de grillplaat [2] die u wilt gebruiken.
2. Smeer de bovenkant van de steenplaat [1], de grillplaat [2] en de binnenkant van de pannen [11] licht in met vet.
3. Steek de netstekker [8] in een stopcontact. Het netcontrolelampje [6] licht rood op.
4. Draai de thermostaat [4] naar stand **MAX**. Het opwarmcontrolelampje [5] licht groen op. Het product wordt opgewarmd. De volgende tabel toont de vereiste verwarmingstijden, afhankelijk van de functie:

Functie	Opwarmtijden
Racletten	10 min
Grillen op de grillplaat [2]	10 min
Grillen op de steenplaat [1]	30 min

Raclette gebruiken

INFO:

- De pannen [11] nooit overvullen. Anders zou het te bakken materiaal te dicht bij de verwarmingselementen kunnen komen.
- Controleer regelmatig of de inhoud van de pannen [11] al gaar is. Als u de pannen te lang in het product laat zitten, kan het te bakken materiaal verbranden.
- Plaats geen gebruikte lege pannen [11] in het product. De voedselresten in de pan kunnen verbranden.
- Vanwege de antiaanbaklaag in de pannen [11] is het niet nodig deze voor elk gebruik opnieuw in te vetten.

1. Vul de pannen [11] met de gewenste ingrediënten.
2. Schuif de pannen [11] in de lichte uitsparingen in het product.
3. Draai de thermostaat [4] naar behoefte:

Draairichting	Instelling
Tegen de klok in	Temperatuur verlagen
Met de wijzers van de klok mee	Temperatuur verhogen

4. Verwijder de pannen [11] uit het product zodra de ingrediënten klaar zijn.
5. Gebruik de spatel [12] om de inhoud van de pan [11] op uw bord te schuiven.
6. Vul de pan [11] weer en schuif de pan terug in het product.

De grill gebruiken

INFO:

- Gebruik de grillplaat [2] en de steenplaat [1] om tegelijkertijd raclette, vlees, groenten of kleine stukjes fruit te grillen.
- Gebruik geen metalen gereedschappen zoals messen, vorken, enz. wanneer u voedsel van de grillplaat [2] verwijdert, omdat deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen. Als de antiaanbaklaag beschadigd is, gebruik de grillplaat dan niet meer.
- De steenplaat [1] kan in de loop der tijd iets verkleuren. Dit heeft geen invloed op de functie van de steenplaat.
- Laat de vetafvoer [10] niet overstromen. Verwijder de opgehoopte olie of resten als de vetafvoer bijna vol is en na het koken.

1. Leg het te bakken materiaal op de steenplaat [1] en de grillplaat [2]. Draai het te bakken materiaal tussentijds om.

2. Draai de thermostaat 4 naar behoefte:

Draairichting	Instelling
Tegen de klok in	Temperatuur verlagen
Met de wijzers van de klok mee	Temperatuur verhogen

3. Verwijder het te bakken materiaal van de steenplaat 1 en de grillplaat 2 zodra het gaar is.

Product uitschakelen

1. Uitschakelen: Wanneer u het product niet meer gebruikt, draait u de thermostaat 4 naar stand **0**.
2. Trek de netstekker 8 uit het stopcontact. Het netcontrolelampje 6 dooft.
3. Laat het product volledig afkoelen.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Handeling
Het product werkt niet.	De netstekker 8 is niet in het stopcontact gestoken.	Steek de netstekker 8 in een stopcontact.
	Het stopcontact is defect.	Gebruik een ander stopcontact.
	Het product is defect.	Neem contact op met de klantendienst.

Schoonmaken

⚠ **GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!**

- Trek altijd voor elke schoonmaakbeurt de netstekker 8 uit het stopcontact.
- Dompel het product nooit onder in water of in andere vloeistoffen.

⚠ **WAARSCHUWING! Gevaar voor verbrandingen!** Laat het product altijd eerst afkoelen voordat u het schoonmaakt. Er bestaat gevaar voor verbrandingen.

⚠ **OPGELET! Kans op materiële schade!**

- Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen het oppervlak van het product beschadigen.

Geschikt voor in de vaatwasmachine	
Product	Nee
Steenplaat 1	Nee
Grillplaat 2	Ja
Pan 11	Nee
Spatel 12	Ja

Onderdeel	Schoonmaken
Product	1. Verwijder verontreinigingen uit het product met een handborstel of een kunststof schraper. 2. Wrijf de behuizing, de geleiderail 9 en het verwarmingselement af met een vochtige doek. Indien nodig kunt u een beetje mild afwasmiddel op de doek doen. Veeg na met schoon water. 3. Na het schoonmaken: Droog het product goed af.

Onderdeel	Schoonmaken
Accessoires	ⓘ **INFO:** De grillplaat [2] en de spatels [12] kunnen worden schoongemaakt in de vaatwasmachine. Klem de spatels niet in de vaatwasmachine. Gebruik indien mogelijk de bovenste mand van de vaatwasmachine. 1. Maak de grillplaat [2], de spatels [12] en de pannen [11] schoon in warm water met een beetje afwasmiddel. Spoel de onderdelen vervolgens af met schoon water. 2. Na het schoonmaken: Droog alle onderdelen goed af.
Steenplaat [1]	ⓘ **INFO:** □ Dompel de warme steenplaat [1] nooit onder in water of andere vloeistoffen. Anders kan de steenplaat barsten en breken. □ Reinig de steenplaat [1] zodra deze is afgekoeld tot kamertemperatuur. Dit maakt het makkelijker om voedselresten te verwijderen. □ Gebruik indien nodig een zachte, niet-schurende spons om de steenplaat [1] te reinigen. □ De steenplaat [1] heeft meer tijd nodig om te drogen. □ Mocht de steenplaat [1] verkleurd zijn, schuur deze dan eerst met fijn schuurpapier en vervolgens met een borstel. □ Gebruik geen chemische stoffen of schoonmaakmiddelen omdat deze door de steenplaat [1] geabsorbeerd worden. Dit kan bij een volgende bereiding effect hebben op de smaak van het te bereiden gerecht. 1. Gebruik een spons om de steenplaat [1] schoon te maken met warm water met een beetje afwasmiddel. Spoel de steenplaat af met schoon water. 2. Na het schoonmaken: Droog de steenplaat [1] goed af.

● Opbergen

1. Voor het opbergen: Maak het product en alle accessoires schoon.
2. Schuif de lege pannen [11] in het product om ze op te bergen.
3. Wikkel het aansluitsnoer [8] om de kabelopslag [7] (afb. A).
4. Bewaar het product in de oorspronkelijke verpakking wanneer het niet gebruikt wordt.
5. Bewaar het product op een droge plaats buiten het bereik van kinderen.

● Afvoer

Verpakking:

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.

Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen/20–22: papier en vezelplaten/80–98: composietmaterialen.

Product:

Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.

Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.

● Garantie

Het product is volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen geproduceerd en voor levering zorgvuldig getest. In geval van materiaal- of fabricageschade hebt u wettelijke rechten jegens de verkoper van het product. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele wijze door de hieronder genoemde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf de dag van aankoop. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele koopbon op een veilige plek, omdat dit document nodig is als bewijs van aankoop.

Alle schade of gebreken die reeds op het tijdstip van aankoop voorhanden zijn, moeten direct na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na de dag van aankoop een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantietijd wordt door een toegekende garantieclaim niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt of niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage blootstaan, en daardoor als slijtende onderdelen gelden (bijvoorbeeld batterijen, accu's, slangen, kleurpatronen), noch schade aan breekbare onderdelen, zoals schakelaars of glazen onderdelen.

● Afwikkeling in geval van garantie

Volg om een snelle verwerking van uw aanspraak te garanderen de onderstaande aanwijzingen:

Houd de oorspronkelijke koopbon en het artikelnummer (IAN 426901_2301) als bewijs voor de aankoop gereed.

Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, een gravure op het product, op het titelblad van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.

Mochten functionele fouten of andere gebreken optreden, neem dan direct telefonisch of per e-mail contact op met de hieronder genoemde service-afdeling.

Zodra het product als defect is geregistreerd, kunt u het gratis terugsturen naar het aan u opgegeven service-adres. Zorg ervoor dat u de originele koopbon (kassabon) en een korte, schriftelijke beschrijving toevoegt, waarin de details van het defect en het tijdstip van optreden zijn vastgelegd.

● Service

(NL) **Service Nederland**
Tel.: 08000225537
E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) **Service België**
Tel.: 080071011
Tel.: 80023970 (Luxemburg)
E-Mail: owim@lidl.be

CE

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole ... Seite 35
Einleitung ... Seite 36
Bestimmungsgemäßer Gebrauch ... Seite 36
Lieferumfang ... Seite 36
Liste der Teile ... Seite 36
Technische Daten ... Seite 36
Allgemeine Sicherheitshinweise ... Seite 37
Inbetriebnahme ... Seite 39
Produkt auspacken und grundreinigen ... Seite 39
Produkt aufstellen ... Seite 39
Vor dem ersten Gebrauch ... Seite 39
Bedienung ... Seite 40
Produkt aufheizen ... Seite 40
Raclette verwenden ... Seite 40
Grill verwenden ... Seite 41
Produkt ausschalten ... Seite 41
Fehlerbehebung ... Seite 41
Reinigung ... Seite 41
Lagerung ... Seite 42
Entsorgung ... Seite 42
Garantie ... Seite 43
Abwicklung im Garantiefall ... Seite 43
Service ... Seite 43

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

	GEFAHR! – Bezeichnet eine Gefahr mit hohem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat (z. B. Erstickungsgefahr)		Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
	WARNUNG! – Bezeichnet eine Gefahr mit mittlerem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Stromschlagrisiko)		**VORSICHT!** **Heiße Oberfläche** Dieses Symbol weist auf eine heiße Oberfläche hin.
	VORSICHT! – Bezeichnet eine Gefahr mit niedrigem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine leichte bis mäßige Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Verbrühungsgefahr)		Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	ACHTUNG! – Warnt vor möglichen Sachschäden (z. B. Kurzschlussrisiko)		Wechselstrom/-spannung
	INFO: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ bietet weitere nützliche Informationen.	**W**	Watt
	Tauchen Sie das Produkt nicht in Flüssigkeiten ein. Lassen Sie keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Produkts gelangen.	**V**	Spannung
	Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.		Die Grillplatte 2 und die Spatel 12 sind für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.
CE	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen

RACLETTE-GRILL

Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen RACLETTE-GRILL, im Folgenden nur „Produkt" genannt.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist fester Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise zu Sicherheit, Bedienung und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Bedienung des Produkts mit dem Produkt und allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut.

Lesen Sie zu diesem Zweck aufmerksam die folgenden Anweisungen bezüglich Bedienung und die Sicherheitshinweise.

Verwenden Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte unbedingt mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt ist nur zum Grillen und Garen von Lebensmitteln im Innenbereich bestimmt. Verwenden Sie das Produkt nicht für andere Zwecke.
- Dieses Produkt ist nur zur Verwendung in Haushalten vorgesehen; es ist nicht für die gewerbliche Verwendung geeignet.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

Lieferumfang

1 Raclette-Grill (Basis, Grillplatte und Steinplatte)
8 Pfannen
8 Spatel
1 Kurzanleitung

Liste der Teile

Schlagen Sie vor dem Lesen die Seiten mit den Abbildungen auf und machen Sie sich mit allen Funktionen des Produkts vertraut.

(Abb. A)

1 Steinplatte
2 Grillplatte
3 Griff
4 Temperaturregler
5 Aufheizkontrollleuchte (grün)
6 Netzkontrollleuchte (rot)
7 Kabelaufbewahrung
8 Anschlussleitung mit Netzstecker
9 Führungsschiene
10 Fettablauf

(Abb. B)

11 Pfanne
12 Spatel

Technische Daten

Modell-Nummer	
mit VDE-Netzstecker:	HG10458
mit BS-Netzstecker:	HG10458-BS
mit CH-Netzstecker:	HG10458-CH
Nennspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme:	1400 W
Schutzklasse:	I
Zertifizierung	
HG10458:	GS (TÜV SÜD)
HG10458-BS:	–
HG10458-CH:	–

⚠ Allgemeine Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER BENUTZUNG DES PRODUKTES MIT ALLEN SICHERHEITS- UND BEDIENHINWEISEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT AN ANDERE WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE DOKUMENTE WEITER!

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠ WARNUNG! LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt.
Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar. Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Lassen Sie das Produkt nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!

- Stellen Sie das Produkt möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Anschlussleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Produkts.

Elektrische Sicherheit

⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr!

- Wenn die Anschlussleitung dieses Produkts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Berührungen mit heißen Produktteilen. Benutzen Sie das Produkt niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Setzen Sie das Produkt nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung. Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- Kontrollieren Sie das Produkt vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Produkt nicht in Betrieb.
- Die Anschlussleitung muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls die Anschlussleitung beschädigt ist, darf das Produkt nicht mehr benutzt werden.
- Das Produkt muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.

Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

VORSICHT! Heiße Oberfläche!
Die Oberflächen des Produkts können während des Gebrauchs heiß werden.

- Berühren Sie während des Betriebs nur den Temperaturregler und die seitlichen Griffe.

⚠ ACHTUNG! Risiko von Sachschäden!

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Produkt zu betreiben.
- Lassen Sie das Produkt während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Schützen Sie die Antihaftbeschichtung der Pfannen und der Grillplatte, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen.
- Betreiben Sie das Produkt ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
- Reinigen Sie das Produkt und das Zubehör nach jedem Gebrauch wie im Kapitel „Reinigung" beschrieben.

⚠ WARNUNG! Brandrisiko!

- Stellen Sie das Produkt niemals unter Hängeschränke oder neben Gardinen, Schrankwände oder andere entzündliche Gegenstände.
- Stellen Sie das Produkt nur auf eine hitzebeständige Unterlage.

Inbetriebnahme

Produkt auspacken und grundreinigen

1. Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
2. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und ob der beschriebene Lieferumfang vollständig ist (siehe „Lieferumfang").
3. Prüfen Sie, ob sich das Produkt und sämtliche Teile in gutem Zustand befinden. Sollten Sie eine Beschädigung oder einen Defekt feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern verfahren Sie wie im Kapitel „Garantie" beschrieben.
4. Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung" beschrieben.

Produkt aufstellen

ⓘ INFO:

- Stellen Sie das Produkt niemals direkt an eine Wand oder einen Schrank. Alle Personen sollten problemlos an die Pfannen [11] heranreichen können.
- Die Grillplatte [2] ist beidseitig verwendbar. Mit der geriffelten Grillfläche erhalten Sie das typische Grillmuster auf dem Gargut.

1. Stellen Sie das Produkt auf eine hitzebeständige, saubere und ebene Fläche.
2. Platzieren Sie die Steinplatte [1] auf einer beliebigen Seite des Produkts zwischen die Führungsschienen [9]. Der Fettablauf [10] muss nach oben weisen.
3. Platzieren Sie die Grillplatte [2] auf der anderen Seite.
4. Schieben Sie die Pfannen [11] in das Produkt.

Vor dem ersten Gebrauch

⚠ VORSICHT! Heiße Oberfläche!

- Die Oberflächen des Produkts können während des Gebrauchs heiß werden. Berühren Sie nur den Temperaturregler [4] und die seitlichen Griffe [3].
- Die Pfannen [11] werden während des Betriebs sehr heiß. Fassen Sie die Pfannen nur am Griff an.

ⓘ INFO: Beim erstmaligen Aufheizen des Produkts kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie z. B. ein Fenster.

1. Verbinden Sie den Netzstecker 8 mit einer Steckdose. Die Netzkontrollleuchte 6 leuchtet rot.
2. Drehen Sie den Temperaturregler 4 in Position **MAX**. Die Aufheizkontrollleuchte 5 leuchtet grün. Das Produkt wird aufgeheizt.
3. Ausschalten: Drehen Sie den Temperaturregler 4 nach 20 Minuten in Position **0**.
4. Ziehen Sie den Netzstecker 8 aus der Steckdose. Die Netzkontrollleuchte 6 erlischt.
5. Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen.
6. Reinigen Sie das Produkt (siehe „Reinigung").

Bedienung

Produkt aufheizen

INFO:

- Die Aufheizkontrollleuchte 5 leuchtet zwischendurch immer wieder auf und erlischt. Dies ist keine Fehlfunktion des Produkts, sondern zeigt an, dass das Produkt die eingestellte Temperatur hält.
- Je nach Umgebungstemperatur kann das Aufheizen an verschiedenen Positionen des Temperaturreglers 4 beginnen.
- Setzen Sie die Pfannen 11 nicht in das Produkt ein, während das Produkt aufgeheizt wird.

1. Wählen Sie die Seite der Grillplatte 2, die Sie benutzen wollen.
2. Fetten Sie die Oberseite der Steinplatte 1, der Grillplatte 2, sowie die Innenseite der Pfannen 11 leicht ein.
3. Verbinden Sie den Netzstecker 8 mit einer Steckdose. Die Netzkontrollleuchte 6 leuchtet rot.
4. Drehen Sie den Temperaturregler 4 in Position **MAX**. Die Aufheizkontrollleuchte 5 leuchtet grün. Das Produkt wird aufgeheizt. Die folgende Tabelle zeigt die erforderlichen Aufheizzeiten in Abhängigkeit von der Funktion:

Funktion	Aufheizzeiten
Raclettieren	10 min
Grillen auf der Grillplatte 2	10 min
Grillen auf der Steinplatte 1	30 min

Raclette verwenden

INFO:

- Überfüllen Sie die Pfannen 11 nicht. Andernfalls könnte das Gargut zu nahe an die Heizelemente gelangen.
- Prüfen Sie regelmäßig, ob der Inhalt der Pfannen 11 bereits gegart ist. Wenn Sie die Pfannen zu lange im Produkt lassen, kann das Gargut verbrennen.
- Schieben Sie keine benutzten, leeren Pfannen 11 in das Produkt. Die Gargutreste in der Pfanne könnten anbrennen.
- Durch die Antihaftbeschichtung in den Pfannen 11 ist es nicht nötig, diese vor jeder Verwendung erneut einzufetten.

1. Füllen Sie die Pfannen 11 mit den gewünschten Zutaten.
2. Schieben Sie die Pfannen 11 in die leichten Vertiefungen im Produkt.
3. Drehen Sie den Temperaturregler 4 wie benötigt:

Drehrichtung	Einstellung
Entgegen dem Uhrzeigersinn	Temperatur verringern
Im Uhrzeigersinn	Temperatur erhöhen

4. Entnehmen Sie die Pfannen 11 aus dem Produkt, sobald die Zutaten gar sind.
5. Verwenden Sie die Spatel 12, um den Inhalt der Pfanne 11 auf Ihren Teller zu schieben.
6. Befüllen Sie die Pfanne 11 erneut und schieben Sie die Pfanne zurück in das Produkt.

Grill verwenden

INFO:

- Verwenden Sie die Grillplatte [2] und die Steinplatte [1], um gleichzeitig Raclette, Fleisch, Gemüse oder kleine Obststückchen zu grillen.
- Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw., wenn Sie Gargut von der Grillplatte [2] nehmen, da diese die Antihaftbeschichtung angreifen. Wenn die Antihaftbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie die Grillplatte nicht weiter.
- Die Steinplatte [1] kann sich im Laufe der Zeit etwas verfärben. Dies bedeutet keine Beeinträchtigung der Funktion der Steinplatte.
- Lassen Sie den Fettablauf [10] nicht überlaufen. Entfernen Sie das angesammelte Öl oder die Rückstände wenn der Fettablauf fast voll ist, sowie nach dem Garen.

1. Legen Sie das Gargut auf die Steinplatte [1] und die Grillplatte [2]. Wenden Sie das Gargut zwischendurch.
2. Drehen Sie den Temperaturregler [4] wie benötigt:

Drehrichtung	Einstellung
Entgegen dem Uhrzeigersinn	Temperatur verringern
Im Uhrzeigersinn	Temperatur erhöhen

3. Nehmen Sie das Gargut von der Steinplatte [1] und der Grillplatte [2], sobald es gar ist.

Produkt ausschalten

1. Ausschalten: Wenn Sie das Produkt nicht mehr verwenden, drehen Sie den Temperaturregler [4] in Position **0**.
2. Ziehen Sie den Netzstecker [8] aus der Steckdose. Die Netzkontrollleuchte [6] erlischt.
3. Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Aktion
Das Produkt funktioniert nicht.	Der Netzstecker [8] ist nicht mit der Steckdose verbunden.	Verbinden Sie den Netzstecker [8] mit einer Steckdose.
	Die Steckdose ist defekt.	Verwenden Sie eine andere Steckdose.
	Das Produkt ist defekt.	Kontaktieren Sie den Kundenservice.

Reinigung

⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker [8] aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

⚠ WARNUNG! Verbrennungsrisiko!

Lassen Sie das Produkt immer erst abkühlen, bevor Sie es reinigen. Es besteht ein Verbrennungsrisiko.

⚠ ACHTUNG! Risiko von Sachschäden!

- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche des Produkts beschädigen.

Geeignet für die Spülmaschine	
Produkt	Nein
Steinplatte [1]	Nein
Grillplatte [2]	Ja
Pfanne [11]	Nein
Spatel [12]	Ja

Teil	Reinigung
Produkt	1. Entfernen Sie Verschmutzungen am Produkt mit einer Handbürste oder einem Kunststoffschaber. 2. Wischen Sie das Gehäuse, die Führungsschiene [9] und die Heizelemente mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie mit klarem Wasser nach. 3. Nach der Reinigung: Trocknen Sie das Produkt gut ab.
Zubehör	ⓘ **INFO:** Die Grillplatte [2] und die Spatel [12] können in der Spülmaschine gereinigt werden. Klemmen Sie die Spatel in der Spülmaschine nicht ein. Benutzen Sie, wenn möglich, den oberen Korb der Spülmaschine. 1. Reinigen Sie die Grillplatte [2], die Spatel [12] und die Pfannen [11] in warmem Spülwasser. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser ab. 2. Nach der Reinigung: Trocknen Sie alle Teile gut ab.
Steinplatte [1]	ⓘ **INFO:** □ Tauchen Sie die heiße Steinplatte [1] nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Ansonsten kann die Steinplatte Risse bekommen und zerspringen. □ Reinigen Sie die Steinplatte [1], sobald diese sich auf Raumtemperatur abgekühlt hat. Dann lassen sich Gargutreste leichter entfernen. □ Verwenden Sie bei Bedarf einen weichen, nicht scheuernden Schwamm, um die Steinplatte [1] zu reinigen. □ Die Steinplatte [1] benötigt länger zum Trocknen. □ Bei Verfärbungen kann die Steinplatte [1] zunächst mit einem feinen Schleifpapier und anschließend mit einer Bürste gereinigt werden. □ Verwenden Sie keine chemischen Substanzen oder Reinigungsmittel, da die Steinplatte [1] diese absorbiert. Dies kann sich bei der nächsten Zubereitung auf den Geschmack des Garguts auswirken. 1. Verwenden Sie einen Schwamm, um die Steinplatte [1] mit warmem Spülwasser zu reinigen. Spülen Sie die Steinplatte mit klarem Wasser ab. 2. Nach der Reinigung: Trocknen Sie die Steinplatte [1] gut ab.

● Lagerung

1. Vor der Lagerung: Reinigen Sie das Produkt und alle Zubehörteile.
2. Schieben Sie die leeren Pfannen [11] zur Lagerung in das Produkt.
3. Wickeln Sie die Anschlussleitung [8] auf die Kabelaufbewahrung [7] (Abb. A).
4. Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht in Verwendung ist.
5. Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

● Entsorgung

Verpackung:

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe.

Produkt:

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Werfen Sie Ihr Produkt, wenn es ausgedient hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu. Über Sammelstellen und deren Öffnungszeiten können Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung informieren.

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

● Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 426901_2301) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0800 292726
E-Mail: owim@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0800 562153
E-Mail: owim@lidl.ch

CE

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG10458
Version: 08/2023

IAN 426901_2301

BE